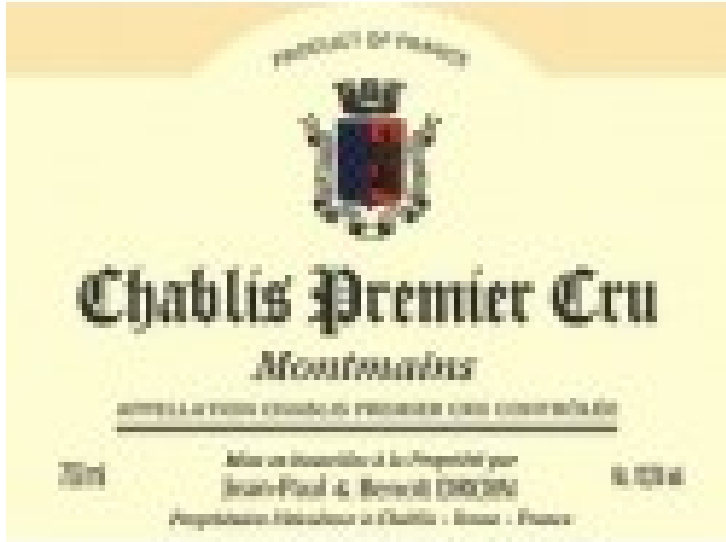


Domaine Droin Chablis 1er Cru "Montmains" blanc sec 2018



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Benoît DROIN (Chablis)

Millésime: 2018

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Montmains

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. Un magnifique Chablis 1er Cru à déguster jeune... mais qui peut vieillir avantageusement.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DROIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Jean-Paul et Benoit Droin Chablis 1er Cru Montmains 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Les 2018 sont tous très*

maîtrisés. Envergure de chair et dimensions salines, vin nuancé qui s'appuie sur une mâche assez tonique.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : Exposition sud-est

Superficie : 2,15 ha

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 45 ans

Caractéristiques géologiques : Les sols sont marqués par une pente relativement faible, ce qui a permis aux marnes kimméridgiennes parfois massives de rester en place. Les sols sont ainsi plus profonds que sur les autres terroirs de Chablis.

Viticulture : Viticulture en lutte raisonnée. Entretien des sols par des labours réguliers.

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourage enzymatique 12 à 24h vers 15°C puis fermentation en levures indigènes pour partie en cuve inox et pour partie en fût. Réalisation systématique de la fermentation malolactique puis assemblage au bout de 8 à 10 mois. Collage si nécessaire, filtration légère et mise en bouteille.

Dégustation / Accords : La quantité importante d'argile de ce terroir apporte beaucoup de gras et de rondeur et c'est sans aucun doute le Premier Cru le plus riche et le plus profond. On le qualifie souvent de très "Bourguignon" avec son style plus riche que vif. Dès les premières années, on trouve des arômes de fruits jaunes, d'abricot mais aussi de noisette et d'amande grillée avec une bouche savoureuse et concentrée. Avec le temps, les notes briochées et toastées apparaissent tout en conservant une belle fraîcheur en bouche. Il s'accordera parfaitement avec les viandes blanches en sauce ou sur des poissons nobles. Si on le boit avec une dizaine d'années, il sera parfait sur un foie gras poêlé.